43e Année. — Tome LXXXIV N° 2174 Paris, 27 Février 1936

REVUE DE VITICULTURE

A Pierre Viala : In Memoriam

Après l'émouvante cérémonie du 14 février, à la gare de Paris-Lyon, où les Sociétés scientifiques et agricoles de la capitale sont venues rendre le dernier hommage au Maître disparu, une autre, encore plus poignante, s'est déroulée le dimanche 16, au village de Cournonterral, près de Montpellier.

Nous reproduisons, dans ce numéro, quatre des cinq discours qui ont été prononcés, en présence d'une foule très nombreuse, par M. Benjamin Milhaud, ancien maire de Montpellier, par M. Touze, Président de l'Association amicale des Anciens Elèves de l'Ecole nationale d'agriculture, par M. André Cramois, ami de la famille, délégué par la Caisse nationale du Crédit agricole, et par M. Jules Alquier, Directeur de l'Institut national agronomique. Nous les publions dans l'ordre où nous les avons reçus.

Un très long cortège se forma au Clos des Pins, traversant de bout en bout le village important de Cournonterral pour atteindre le cimetière, situé dans la banlieue ouest, où le Maître trouvera, sous l'ombre des arbres languedociens, le suprême repos. Tout le village, les vendangeurs, les vignerons employés sur le domaine de M. Viala, de très nombreux amis venus de Montpellier, de Cette, de Nîmes et de Paris, une délégation de l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, accompagnèrent le fils de vigneron de Lavérune, l'enfant glorieux de cette petite patrie, devenu un grand savant de France, vers sa dernière demeure. Souvenir inoubliable laissé dans les cœurs de tous ceux qui assistèrent à cette cérémonie, où le Midi lui-même semblait endeuillé par la perte d'un de ses meilleurs enfants.

*
* *

A l'Institut national agronomique, la plus jeune promotion s'associa aux paroles de reconnaissance et de regrets prononcées par le successeur de Pierre Viala, en observant, debout, quelques instants le silence.

*
* *

A l'Académie des Sciences, M. Jean Perrin, président ; à l'Académie d'Agriculture, M. Pierre de Monicault, président, prononcèrent des allocutions où les mérites de Pierre Viala furent célébrés. Nous donnerons le texte de ces hommages.

*
* *

A la Ligue nationale de Lutte contre les Ennemis des Cultures, que Pierre Viala a fondée au sein de la Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture, et présidée depuis sa création, des souvenirs reconnaissants furent exprimés par MM. Marchal, Blaringhem et Schribaux, membres de l'Institut, et par Paul Marsais, secrétaire général. Nous reproduisons ci-après le texte des allocutions de M. Marchal et de M. Blaringhem.

*
* *

Notre Revue publiera encore, le 5 mars, dans le dernier numéro consacré au deuil de notre *Revue* (pour reprendre ensuite la publication des articles techniques, une série de documents qui lui sont parvenus, en gage d'estime et de douloureuse sympathie pour la famille de Pierre Viala et pour notre journal. Une photographie du Maître regretté sera encartée dans ce numéro. Elle apportera à tous nos lecteurs un souvenir durable de celui que nous pleurons.

La Rédaction.

DISCOURS PRONONCES LE 16 FEVRIER AU CIMETIERE DE COURNONTERRAL (HERAULT)

Au nom de ses amis et de ses innombrables admirateurs, au nom des liens de profonde amitié qui unissent nos familles, j'apporte un dernier salut, un dernier témoignage de gratitude et d'affection fidèle à celui qui fut le maître incontesté de la viticulture, un homme de haute intelligence et de grand savoir, en même temps qu'un homme de bien.

Dans l'émouvante cérémonie de vendredi, à Paris, ses collègues à l'Académie des Sciences et à l'Académie d'Agriculture, ses collaborateurs ou élèves ont rappelé les très grands services que Pierre Viala a rendus à la viticulture et à la science. On a dit comment il avait réussi là où d'autres avaient échoué avant lui, en appliquant l'esprit de méthode et les disciplines scientifiques dans l'organisation de la lutte contre les ravages du Phylloxéra.

Indépendamment de ses recherches scientifiques qui ont été ainsi couronnées d'un immense succès, il a exercé un rôle considérable comme directeur de laboratoire, comme inspecteur général de la viticulture et surtout comme professeur d'abord à l'Ecole de Montpellier, ensuite à l'Institut national agronomique, à cette grande Ecole qu'il aimait tant et dont il n'a cessé de se préoccuper de voir l'enseignement maintenu à un très haut niveau général et scientifique, sachant mieux que personne, par expérience personnelle, combien l'agriculture a besoin de s'appuyer sur les progrès de la Science.

Il aimait avec passion sa belle région méridionale et son admirable vignoble. Cette culture de la vigne qu'il avait déjà une première fois sauvée d'ennemis redoutables, il suivait avec angoisse les difficultés nouvelles qui l'assaillent encore aujourd'hui dans le domaine économique. Il ne cessait de se renseigner sur les résultats des mesures prises pour apporter quelque soutien à la viticulture, notamment par les prêts des Caisses de crédit agricole, institutions qu'il connaissait bien et qu'il appréciait, ayant rempli avec une haute distinction les fonctions de Membre de la Commission plénière de la Caisse nationale de Crédit agricole.

*
* *

L'homme que nous pleurons alliait à une très vive intelligence, une grande bonté. Il était, pour ceux qu'il appréciait, un ami fidèle et sûr. Sous l'aspect un peu réservé qu'il offrait dans ses fonctions officielles, il cachait de grandes qualités de cœur qui apparaissaient à tout instant dans sa vie privée, aux côtés de sa femme et de ses enfants qu'il aimait profondément.

Il a eu la grande joie de voir ses deux fils, dont il a lui-même dirigé la forte culture scientifique, s'orienter et admirablement réussir dans une carrière qu'il estimait au-dessus de tout. Ayant consacré ses efforts et ses recherches à protéger l'existence des précieux ceps de vigne, il avait une secrète admiration

pour la science médicale, qui s'attache à sauver des existences plus précieuses encore.

Hélas, la présence de ses deux fils à ses côtés, mardi dernier, pour lui prodiguer leurs soins, n'a pas empêché la mort de faire son œuvre et d'abattre notre ami qui, la veille, le matin même, était encore en pleine santé et en pleine intelligence.

Lui, du moins, a eu la fin qu'il aurait certainement désirée, chez lui, au milieu de l'affection des siens.

Que ce soit une consolation pour vous, chère Madame, pour vous mes chers amis, ma chère Angèle, mon cher Frank et toi, mon cher Pierre, et que les marques unanimes d'estime et d'affection de tous ceux qui vous ont entourés dans ces moments si douloureux, contribuent à atténuer votre immense chagrin.

Soyez assurés que nous conserverons tous le souvenir ému et fidèle du cher disparu — du grand savant et du bon maître Pierre Viala.

André Cramois,

Contrôleur de la Caisse nationale du Crédit agricole.

***

L'Institut National Agronomique, représenté par le Président de son Conseil d'Administration, M. l'Inspecteur général Albert Laurent, et son Directeur, son personnel enseignant, ses anciens élèves et élèves, particulièrement ceux qui ont formé le Groupe du Midi, ont voulu saluer une dernière fois leur Maître Pierre Viala, au moment où il va être confié à la terre, à cette terre que, plus que tout autre, il a cherché à rendre fertile et qu'il a su si bien défendre.

Nous l'avons voulu :

Pour rendre un respectueux hommage au grand Savant, dont la mort vient de mettre en deuil la Science et l'Agriculture françaises ;

Par reconnaissance, envers Celui qui, à l'Institut National Agronomique, a assuré l'enseignement de la Viticulture pendant quarante-quatre années consécutives ;

Et enfin, par affection profonde pour l'homme de bien qui nous a toujours honorés d'un attachement véritablement paternel.

Les circonstances ont fait qu'il m'a été donné, comme élève, d'entendre les premières leçons faites par M. Viala lorsqu'il débutait en qualité de professeur à notre Ecole, et, comme Directeur, d'assister au dernier cours que le Maître nous a présenté à l'heure où il lui fallait songer à faire valoir ses droits au repos.

Je n'oublierai jamais la force de son enseignement, donné avec un enthousiasme et une foi bien faits pour frapper de jeunes intelligences, avec cette vivacité méridionale évoquant pour nous, Parisiens, le beau pays du Languedoc, par un praticien, fils de vigneron, vigneron lui-même, sur des matières de haute science, dont il avait acquis les bases à l'Ecole Nationale de Montpellier.

L'idée maîtresse de ce jeune Professeur était déjà de montrer que c'est grâce à la Science que toutes les difficultés de la Viticulture ont pu être vaincues, que

c'est grâce à la Science que nos vignobles menacés d'anéantissement par l'Oïdium, par le Phylloxéra ou par le Mildiou et le Black-rot, ont pu être sauvés.

Personne mieux que Viala ne pouvait disposer d'arguments puissants pour démontrer ce rôle prépondérant de la Science pour la marche de toute l'Agriculture vers le Progrès.

M. Viala a toujours soutenu ce concept, que l'Agriculture doit et peut faire l'objet d'un enseignement supérieur aussi bien que toutes les Sciences, les Lettres et le Droit. Il déplorait même, très ouvertement, qu'il n'y ait pas, en France, commme dans de nombreux pays étrangers, une véritable Faculté d'Agronomie.

C'est ainsi que nous, ses élèves, avons été formés, sous l'égide de cette belle devise que le Maître ne cessait de rappeler : « Par la Science, pour la Patrie ! ».

Votre dernière leçon, mon cher Maître, je ne puis non plus l'oublier.

Après avoir entendu M. Brasart, Directeur de l'Agriculture, vous remercier au nom du Ministre de tout votre dévouement à l'Agriculture et à son enseignement, je me disposais à rappeler votre œuvre devant la promotion qui venait de vous entendre pour la dernière fois à l'amphithéâtre. Je craignais alors, je le reconnais, que les termes de mon allocution ne fussent bien pauvres, pour glorifier la grandeur de votre œuvre, et je me souviens que, mûs tous les deux par le même sentiment de simplicité, de sincérité, d'expansion affectueuse et de mutuelle confiance, nous nous sommes rapprochés ; je vous ai donné l'accolade, vous me l'avez rendue en me disant, les larmes aux yeux : « J'y mets tout mon cœur, comme vous y avez mis le vôtre. »

Tel a été mon discours, lors de la clôture de cet enseignement de la Viticulture que M. Viala avait donné dans notre Ecole pendant presque un demi-siècle. Peut-être ce discours a-t-il été plus au cœur du Maître qu'une allocution plus officielle et plus académique.

Sous un aspect réservé pour celui qui ne le connaissait pas, M. Viala était un sentimental, un caractère aimant, dont il a fait bien des fois bénéficier la grande famille des Agros.

En quittant l'amphithéâtre, après cette cérémonie émouvante dans sa grande simplicité, je n'ai pu m'empêcher d'éprouver cette grande tristesse qui vous oppresse lorsque l'on craint de se voir un jour séparé d'un Maître et d'un ami. Ma tristesse était le prélude du grand deuil qui nous frappe aujourd'hui.

Notre respectueuse affection pour M. Viala. Qui s'en étonnerait ? Il éait si simple, si bienveillant, si porté à écouter attentivement les uns et les autres et surtout à les aider de conseils toujours loyaux, nets et soucieux d'effacer les malentendus.

Celui qui venait demander appui à M. Viala avait l'assurance, en le quittant, que les intérêts mise en cause, s'ils le méritaient, seraient bien défendus. Tout le monde sait que M. Viala savait parler fermement et que, devant son autorité et son grand jugement, tout le monde s'inclinait.

Les discours officiels ont rappelé les pages les plus merveilleuses de la vie scientifique et de l'œuvre viticole de Pierre Viala ; les titres de ses nombreux

travaux flotteront toujours comme de glorieux fanions autour de son nom. Devant cette œuvre, nous nous inclinons, remplis d'admiration et de respect.

Je me tourne maintenant bien sympathiquement vers vous, Madame, que je vois accablée, ainsi que vos enfants, d'une douleur que nous vous demandons l'autorisation de partager, et je vous prie de vouloir bien agréer l'expression de notre émotion et de notre respectueuse affliction.

Notre Maître va désormais reposer dans cette terre de l'Hérault qui l'a vu naître, et dont vous aussi, Madame, êtes originaire. Il ne quittera plus, maintenant, sa chère commune de Cournonterral, dont il avait toujours défendu les intérêts, où il venait se reposer en travaillant, toujours du même cœur, pour le bien-être de ses concitoyens et pour la prospérité de leurs vignes.

Mon cher Maître, que ces vignes greffées qui vous entourent veillent désormais sur votre tombe. Vous leur avez consacré tous vos travaux ; elles représentent pour nous l'œuvre grandiose de votre vie, la preuve impérissable de ce que la France viticole devra éternellement à notre illustre ami et cher Professeur, Pierre Viala.

Jules ALQUIER,
Directeur de l'Institut National Agronomique.

*
* *

Au nom de l'Association amicale des anciens Elèves de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, je viens dire un dernier adieu à notre ancien Président et à notre Président honoraire Pierre Viala, dont la perte, si douloureusement ressentie par toute la Viticulture, a particulièrement touché notre Association.

Entré à l'Ecole Nationale d'Agriculture en 1878, M. Pierre Viala en sortit, après de brillantes études, major de sa promotion.

Il fut immédiatement pris comme préparateur par Gustave Foex, qui professait alors le cours de Viticulture à l'Ecole ; et il ne tarda pas à lui succéder comme professeur. En même temps, il préparait une licence ès sciences à la Faculté de Montpellier.

Pendant ce séjour à la Station viticole, il étudiait les maladies de la vigne, qui jusqu'alors n'avaient pas fait l'objet de recherches scientifiques bien précises. De ces études sortit son remarquable « *Traité des Maladies de la Vigne* ».

Puis ce fut la mission viticole en Amérique, d'où il rapporta de nombreux documents qui permirent la reconstitution des vignes phylloxérées.

Ce fut ensuite sa nomination de professeur de viticulture à l'Institut National Agronomique, et d'Inspecteur général de la Viticulture.

Ce fut aussi la fondation de la *Revue de Viticulture*, lue par les viticulteurs du monde entier.

Combien fut brillant son cours à l'Institut Agronomique, combien ses recherches firent avancer les conquêtes viticoles, combien de régions en France et à l'étranger lui sont redevables des directives qui ont permis la reconstitution de leur vignoble, des voix plus autorisées que la mienne vous le diront.

Celui que je tiens à saluer ici, c'est notre ancien camarade de l'Ecole et surtout le président fondateur de notre Association.

Dès sa sortie de l'Ecole, Pierre Viala eut conscience de la nécessité de grouper les anciens élèves de Montpellier, et c'est à Montpellier même qu'il fonda notre Amicale, avec un petit noyau de camarades. Mais Pierre Viala avait une attirance telle que ce noyau ne tarda pas à grossir par des adhésions venant de tous les points de la France et de l'étranger où se trouvaient des anciens de Montpellier. Grâce à lui, notre Association eut, dès le début, l'impulsion qu'il fallait pour qu'elle parvînt à sa situation actuelle.

Quoique éloigné de Montpellier par ses fonctions, il ne cessa de s'intéresser à son Ecole et à ses anciens camarades, dont il prit quelques-uns dans son laboratoire.

Notre Association ne voulut pas le perdre tout entier lorsqu'il partit à Paris, et le nomma Président honoraire.

La Viticulture pleure aujourd'hui un de ses maîtres les plus éminents. Notre Association pleure son fondateur. Que la peine profonde que ressentent tous ses anciens camarades soit un adoucissement à la douleur immense de sa veuve et de ses enfants, auxquels j'adresse, au nom de notre Association, mes condoléances émues.

Alexandre TOUZE,
Président de l'Association Amicale
des Anciens Elèves
de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier.

*
* *

Messieurs,

Hier, à Paris, une cérémonie émouvante réunissait autour de ce cercueil les collègues, les admirateurs et les amis de Pierre Viala. L'élite intellectuelle et les plus hautes notabilités de France rendaient à cette belle intelligence, à cette noble vie consacrée au travail, l'hommage qu'elle méritait. Et des voix autorisées rappelaient l'éclat de ses travaux, le rayonnement de son enseignement, l'importance féconde de ses découvertes.

Aujourd'hui, c'est la terre ancestrale qui accueille son fils, et la foule qui se presse dans ce champ de repos est celle des amis que sa mort inattendue a plongés dans l'affliction.

En leur nom, je viens lui dire le suprême adieu. Je viens saluer cette noble mémoire. Je viens rendre hommage aux qualités de ce grand cœur, de cet homme loyal et bon, fidèle à ses amis, de cette âme fière et délicate, d'une sensibilité exquise sous son apparence réservée, de ce grand travailleur aussi éminent que modeste, de ce patriote attaché au bien public et qui, parvenu au faîte des honneurs, avait toujours conservé vivace le souvenir et le culte de sa petite patrie. C'est ici qu'il venait, avec un plaisir toujours nouveau, goûter le charme et le repos des vacances, ici qu'il retrouvait ses plus anciens, ses plus chers souvenirs, ici que l'attendaient ses amis fidèles, heureux de le revoir et de s'entretenir avec lui des grandes questions qui le passionnaient et au premier rang desquelles il plaçait la préoccupation angoissante de la sauvegarde et de l'avenir de notre viti-

culture. Quels services éminents n'a-t-il pas rendus à cette grande œuvre et quels services encore ne pouvait-on espérer de sa science et de son dévouement !

Hélas ! tout cela disparaît. La nouvelle de sa mort fut pour ses amis un deuil cruel ; ce fut aussi une stupeur, tant sa fine silhouette active et agissante semblait défier les atteintes de l'âge et de la maladie. Et nous voici réunis devant un cercueil, et nous ne pouvons que pleurer sur cette perte irréparable.

Dormez en paix, mon cher Viala, après le dur labeur de toute votre existence. Dormez votre grand sommeil, bercé par le murmure de la brise dans les pins, par la rumeur profonde qui monte de cette terre languedocienne qui vous avez si passionnément aimée, si fidèlement servie, et qui gardera votre repos.

Vos amis conserveront pieusement votre mémoire. Ils entoureront de leur respect, de leur affection, votre famille si durement éprouvée, Madame Viala, compagne aimante et fidèle de votre vie ; vos fils, si laborieux, si brillants, faits à votre image, dont vous suiviez avec tant d'amour les études et dont les succès étaient l'orgueil de votre vie. Puisse le sentiment de la sympathie unanime mettre un baume sur l'amertume de leur douleur.

Benjamin Milhaud,
Bâtonnier de l'Ordre des Avocats,
Ancien Maire de Montpellier.

DISCOURS PRONONCES A LA SEANCE DU 20 FEVRIER DE LA LIGUE NATIONALE DE LUTTE CONTRE LES ENNEMIS DES CULTURES

Depuis sa dernière séance, notre Association a été frappée par le deuil le plus cruel qui pouvait l'atteindre.

Nous avons peine à nous imaginer que son fondateur et son animateur, Pierre Viala, ne présidera plus nos réunions et que pour réaliser tous les progrès que nous souhaitons, il nous faudra désormais compter sans son dévouement à toute épreuve et sans la haute autorité que lui conféraient sa nature d'élite, ses titres et ses travaux.

Les titres qui désignaient Viala à la reconnaissance de l'humanité et en particulier des français, même en nous limitant au domaine agronomique, étaient d'ordre fort divers.

Pour rendre hommage à sa mémoire, je vous demanderai seulement d'arrêter quelques instants votre pensée sur le plus grand de ces titres, sur celui d'avoir, par ses travaux, rendu possible la reconstitution des vignobles phylloxérés.

A l'âge de 27 ans, chargé en 1887 par Eugène Tisserand, d'aller aux Etats-Unis étudier sur place les vignes sauvages et cultivées, il donna la solution des deux problèmes essentiels qui se posaient pour reconstituer les vignobles envahis : celui de la résistance au Phylloxéra des diverses espèces de vignes améri-

caines et celui de leur adaptation aux différents terrains. Avant lui, il n'y avait qu'un chaos de résultats contradictoires. Viala montra que les échecs si nombreux qu'éprouvaient les viticulteurs dans leurs essais de reconstitution tenaient à ce qu'ils n'employaient pas comme porte-greffes des espèces naturellement adaptées dans leur pays d'origine à la constitution géologique du sol.

Grâce à sa découverte, dans les terrains crétacés du Texas, du *Vitis Berlandieri* résistant au Phylloxéra, et dont les racines n'absorbent pas le calcaire du sol, Viala rendit la reconstitution possible dans les terrains calcaires, c'est-à-dire sur une grande étendue de nos vignobles à grands vins (Champagne, Bourgogne Charente) où les porte-greffes que l'on employait jusqu'alors entraînaient le dépérissement par Chlorose. C'est dans le monde entier que s'étendirent dès lors, par l'emploi des vignes américaines et de leurs hybrides, les bienfaits de la reconstitution des vignobles.

Au cours de ses études, Viala détermina non seulement la gamme de résistance des espèces de vigne au Phylloxéra et à la Chlorose, mais la gradation de leur résistance à divers parasites cryptogamiques comme le Mildiou et le Black-Rot. Il fixa ainsi sur des bases scientifiques les différents ordres de résistance en vue de la création des hybrides porte-greffes et des producteurs directs. Enfin, par ses multiples expériences résumées dans son livre « Influence du greffage », il montra que l'emploi des porte-greffes américains n'avait pas d'influence sur la qualité des produits du greffon, et leva ainsi les dernières objections qui pouvaient entraver la marche de la reconstitution. Dès lors, la rapidité de sa progression fut telle que l'étendue des vignes greffées, de 75.000 hectares en 1885, s'éleva à plus d'un million d'hectares en 1900 et à près de un million et demi, c'est-à-dire à la totalité du vignoble, vers 1910.

Dans tous les pays du monde, on fit appel à la science de Pierre Viala pour sauver la vigne du Phylloxéra ou des autres fléaux qui la ravageaient. C'est ce dont témoignent les nombreuses missions dont il fut chargé dans l'Afrique du Nord, au Portugal, en Grèce, en Bulgarie, en Serbie, au Monténégro, et seule la nécessité de servir d'abord son pays ne lui permit pas de répondre aux demandes officielles des Gouvernements de l'Australie, de l'Argentine, du Chili, du Cap de Bonne Espérance, de l'Uruguay et de l'Egypte.

Je laisse à d'autres collègues, bien plus qualifiés que je puis l'être, le soin de vous rappeler l'œuvre de Viala dans le domaine de l'ampélographie et dans celui des maladies des plantes.

Notre secrétaire général, qui pendant toute sa carrière, s'est trouvé intimement associé au Maître et au grand Savant dont nous déplorons la disparition, saura mieux que personne trouver les termes qui conviennent pour rappeler les formes multiples de la prodigieuse activité par laquelle il s'appliquait à diffuser les résultats des recherches scientifiques et à faire bénéficier tous les intéressés des progrès accomplis dans le domaine des sciences qui concourent à la défense des cultures.

Paul Marchal,
de l'Institut.

Monsieur Pierre Viala, qui fut pour tous un maître vénéré, pour plusieurs un ami, restera le modèle du savant encyclopédiste, épris de réalisations pratiques et de progrès techniques.

J'eus l'honneur de lui être présenté en 1903, au retour d'une mission en Suède et au Danemark, où j'avais été nourri d'idées et de faits que je croyais neufs, ébloui par l'effort coordonné des botanistes, des physiologistes, des génétistes, appliquant leurs sciences à la sélection et à la création des semences, à la fermentation, à l'art horticole, M. Viala m'invita à le suivre aux Forceries de la Seine et, à propos de la culture de la vigne sous verre, me fit des démonstrations dignes du biologiste le plus averti ; lumière, température, état hygrométrique, fumure, phases de repos naturel ou provoqué, tout était analysé par lui avec une connaissance profonde des découvertes les plus récentes.

Je me procurai les magnifiques volumes de l'*Ampélographie* et j'y notai, pour ma formation, puis pour mes cours, les détails botaniques sur les espèces, les sous-espèces, les variétés de la vigne ; j'analysai dans ses descriptions, les combinaisons métisses et hybrides, les filiations, les possibilités. Il n'existe pas, après trente années de travail ininterrompu d'une pléiade de génétistes, d'ouvrage comparable pour le fonds, pour la forme, pour l'ampleur des problèmes traités à celui que M. Viala publia sur la vigne. Léon Guignard, qui était bon juge en pareille matière, me l'a souvent cité comme un chef-d'œuvre.

Que dire de l'intelligence, de la science et des efforts de M. Viala qui, avec Foex, Ravaz, Mangin et tant d'élèves, découvrait des formes nouvelles de champignons parasites, précisait leur cycle de vie, créait des techniques et des procédés de lutte qui sont des modèles de savoir et de bon sens ? Et, dans ces dernières années, il m'avouait être sur la voie de la culture des Truffes, en plein air, sous les chênes de la Station de Bellevue, en tubes, au laboratoire, sur des milieux organiques artificiels.

Par ailleurs, les problèmes économiques et même politiques de la Viticulture française le passionnaient, et je fus le témoin, avec Daniel Berthelot, d'études qui ont abouti à l'organisation de l'Office du Carburant national.

Encyclopédique, Pierre Viala l'était dans le meilleur sens du mot, car toutes ses études portaient sur une plante qu'il connaissait mieux que quiconque. Ses opinions, ses recommandations reposaient sur une documentation de savant. Il les imposait avec modestie, il marquait le doute par son silence, non pour éviter la discussion, mais pour confronter les faits empruntés, pour partie à ses contradicteurs, pour partie à sa longue expérience.

Grâce à ces qualités, le Président Pierre Viala a donné à la Ligue Nationale de lutte contre les ennemis des cultures, une activité, une sérénité, une autorité que nous maintiendrons, en l'honneur du Maître regretté.

Louis Blaringhem,
de l'Institut.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1936 (P. M.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Circulaire officielle de la Direction générale des Contributions indirectes. Note de service N° 631 du 23 décembre 1935 (*suite*).

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1936. — Pendant le mois de janvier, les cours des vins ont légèrement monté, sans pouvoir atteindre le cours annoncé de 8 francs le degré, qui, constaté deux semaines de suite sur les places du Midi, déclencherait automatiquement la libération de la deuxième tranche. Dans l'esprit de certains, les prix de cession de cette seconde tranche devraient être, logiquement, au moins égaux à 8 francs le degré-hectolitre. Mais la logique n'a plus la parole dans les circonstances actuelles. On a dit qu'une partie des tranches encore prisonnières étaient vendues et à des cours inférieurs à ceux du marché. C'est, à peu de chose près, la même situation que dans les ventes sur souches, où la vendange est vendue, sans être encore livrable, à des prix de spéculation, qui peuvent être dangereux pour l'acheteur comme pour le vendeur. On comprend l'émoi des acheteurs lorsque fut annoncé, tardivement, que ces ventes seraient annulées. La gravité de cette proposition dépasse celle de toutes les mesures d'Economie dirigée déjà prises. Où va-t-on ?

D'autre part, des mesures de sauvegarde ont été proposées pour les viticulteurs endettés, que les réglementations de blocage, de distillation, de contingentement des sorties empêchent de ravitailler leur trésorerie et que l'on menace de saisir. Il faut une loi, pour modifier notre Code, et cette loi, si elle était votée, saperait une des bases essentielles de notre organisation sociale. Si tous les principes de notre civilisation doivent être successivement méconnus, sans que l'on puisse dire par quoi ils seront remplacés, sinon par le chaos et la ruine générale, il est sans doute temps de crier « Holà ! »

Il faut trouver autre chose.

Le relèvement du prix des alcools viniques aurait certainement pour effet de faire hausser les cours des vins. Mais, ni la Caisse spéciale des Alcools, ni le Trésor lui-même ne sont en état aujourd'hui de décaisser les centaines de millions qu'il faudrait payer à nouveau, pour sauver le marché des vins. Les producteurs d'alcool de cidre, de pommes, les betteraviers eux-mêmes sont actuellement atteints. Le gouffre se creuse et le salut n'apparaît pas !

Nous suivrons très attentivement, dans les semaines qui vont suivre, la marche des événements, qui doit se précipiter.

Le *Journal officiel* du 15 a publié les chiffres suivants, qui prouvent que les sorties restent élevées (distillation accrue), que la consommation taxée se main-

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1935	1934	1935	1933	1935	1934
1. Octobre.....	8.786.065	8.624.066	4.511.540	4.255.045	15.734.568	15.935.149
2. Novembre...	6.075.098	5.073.049	4.437.611	4.250.269	16.050.082	15.720.705
3. Décembre...	4.977.013	3.884.377	3.993.467	3.753.951	15.901.046	15.561.923
	1936	1935	1936	1935	1936	1935
4. Janvier.....	5.851.855	4.995.148	4.421.275	4.318.608	15.584.353	16.577.873
Totaux.....	25.690 031	22.575.620	17.363.893	16.577.873	15.584.353	16.577.873

tient heureusement à un taux normal, que le stock commercial a baissé de plus de 300.000 hectolitres.

Pour les quatre mois, les sorties présentent un accroissement de 3 millions d'hectolitres, la consommation une plus-value de 800.000 hectolitres ; les stocks du commerce sont inférieurs de 1 million d'hectolitres à ce qu'ils étaient à la fin du quatrième mois de la campagne précédente.

Les beaux vins continuent à faire prime. La première tranche des 4/10 du disponible s'épuise dans certaines régions. **P. M.**

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Lorsque nous avons remis notre dernière « *Situation viticole et vinicole* » au Directeur de la *Revue*, Pierre Viala, nous ne pensions pas que, le lendemain, ce savant, travailleur infatigable, cet homme de bien, ce cœur généreux, ne serait plus.

Nous trouvant à Paris pour quelques jours, nous causions souvent avec notre ami, qui avait une vigueur, une lucidité d'esprit, une activité peu communes aux hommes de son âge.

Le 11 février, dans les Bureaux de la *Revue*, Pierre Viala nous faisait part des recherches qu'il continuait à poursuivre dans son laboratoire pour sauver la vigne des maladies qui l'accablent ou des insectes qui la ravagent. Il nous exprimait ses sentiments éclairés sur la crise viticole qui ruine notre région méridionale, et sur la possibilité d'atténuer ses effets.

Le 12, alors que nous nous préparions à aller le prendre pour nous rendre à son laboratoire des recherches, nous apprenions, avec une stupeur et une angoisse douloureuses, sa mort subite.

La Rédaction de la *Revue* a fait connaître la perte immense ; elle a exprimé la douleur de tous ses collaborateurs.

Nous qui étions lié avec Pierre Viala depuis longtemps, qui le connaissions bien, avons été particulièrement touché dans nos sentiments d'affection par la mort subite de cet ami.

La viticulture perd un défenseur intelligent, désintéressé. Et les amis personnels, un conseiller sûr, un protecteur dévoué, qui avait un cœur d'or.

Les grandioses obsèques à Paris et dans son village d'origine, les éloges adressés au défunt par tous ceux qui l'ont approché, prouvent combien ce savant, cet homme de bien, était considéré dans le monde de la science et parmi les populations rurales et laborieuses !

Nous pensions pouvoir annoncer dans notre communiqué d'aujourd'hui la cote du vin à 8 francs le degré-hectolitre.

L'activité d'achat et la hausse qui s'étaient produites au début du mois n'ont pas persisté. Aussi le calme dans les transactions s'est fait sentir sur le prix d'achat, qui reste stationnaire dans les environs de 7 francs, alors que le Président de la Commission des Boissons de la Chambre continue à faire grand bruit dans les journaux politiques de la région et annonce le prix de 9 francs le degré pour l'avenir. Il ne dit pas si ce sera à Pâques ou à la Trinité.

Il faudrait bien pourtant que nous arrivions à ce prix de 9 francs, si nous voulons pouvoir vivre en cultivant nos vignes. Surtout dans notre région sèche du littoral de la Méditerranée, où le terrain et le climat ne se prêtent pas à d'autres cultures, sauf dans les alluvions des cours d'eau.

Nous n'avons jamais été partisan de « l'économie » trop dirigée. Et encore moins de l'étatisme à outrance poursuivi par les partis politiques auxquels appartient ou a appartenu celui qui s'est emparé, avec aplomb, sans que nos dirigeants qualifiés s'y opposent, de la direction quasi dictatoriale de l'économie viticole et vinicole de la France.

En ce moment, grâce à son action néfaste, le viticulteur n'est plus maître de sa propriété, de sa récolte.

On a beau bloquer ou faire disparaître une partie des produits récoltés, si l'on n'intensifie pas la consommation et l'exportation, surtout dans nos colonies, toutes les brimades dont seront l'objet les producteurs de vin naturel n'auront aucun effet salutaire. Mais accroître les débouchés, c'est s'ingénier à construire, alors que détruire, bouleverser, est malheureusement plus aisé.

Cette année, nous avions une occasion unique pour nous débarrasser de tous nos alcools à des prix rémunérateurs et d'une partie de nos vins, surtout des produits de Tunisie et d'Algérie, qui ne seraient plus venus concurrencer les nôtres, si les menaces de sanctions contre l'Italie ne s'étaient pas produites.

Au début de la guerre d'Ethiopie, l'Italie avait fait des propositions d'achat de tous nos alcools disponibles. Les pourparlers étaient engagés et les achats presque conclus, lorsque les partis politiques partisans de l'Etatisme ont forcé le Gouvernement à rompre avec l'Italie, simplement parce qu'elle est gouvernée par un Dictateur fasciste.

C'est au centre de ces partis politiques que se trouve celui qu'on appelle à Paris le Roi de la vinasse, celui à qui tous les gouvernements, même modérés, ont laissé diriger l'économie du vin.

Voilà donc qu'on fait passer l'intérêt des Partis politiques avant l'intérêt général économique du pays. Et ce, avec encore en plus la menace d'une guerre avec nos anciens alliés et nos camarades de race latine.

Tous les petits moyens, ou remèdes préconisés dans les journaux politiques régionaux, par des hommes qui veulent faire parler d'eux ; toutes les vexations, les tracasseries, les entraves dont sont l'objet les viticulteurs, ne changeront rien à la situation désespérante actuelle, tant qu'on ne trouvera pas de plus grands *débouchés* pour le vin et qu'on ne réduira pas les charges écrasantes supportées par notre boisson hygiénique et nationale.

Jadis, on avait mis des droits sur les alcools et les vins, pour restreindre la consommation, afin, disait-on, de faire disparaître l'ivrognerie.

Or, l'ivrognerie était plus fréquente au moment où la production du vin était faible.

Aujourd'hui que le vin est reconnu par le corps médical comme boisson hygiénique ; qu'il faudrait intensifier sa consommation pour fortifier la race et sauver le pays de la ruine, on met des droits prohibitifs sur le vin et sur l'alcool, dont les usages sont multiples et très appréciés.

Les droits exceptionnels et beaucoup trop élevés sur les vins, que ne supportent pas les autres produits du sol, sont donc une ignominie et une erreur économique, mais il faut de l'argent aux gouvernements et aux parlementaires, pour s'attirer des renforts d'électeurs.

Si les subventions de surenchère électorale étaient supprimées, les gros traitements diminués, les pensions abusives révisées, les gaspillages administratifs réprimés, les lois d'assistance consciencieusement appliquées, un certain nombre d'offices et de fonctionnaires inutiles radiés, on pourrait diminuer les charges fiscales qui pèsent sur les vins et les alcools. Les contribuables pourraient aussi être allégés.

La crise du vin serait ainsi partiellement conjurée.

Pour cela, il faudrait modifier profondément nos mœurs politiques, s'opposer à la politique du Parti, qui est la cause principale de l'agitation perpétuelle et de la ruine du pays, confier la direction des intérêts économiques à des praticiens intelligents et désintéressés, et non à des politiciens de profession qui ne travaillent que pour servir leur parti politique et prendre soin, avant tout, de leur intérêt personnel.

E. F.

Circulaire officielle de la Direction Générale des Contributions Indirectes.
Note de service N° 631 du 23 décembre 1935 (*suite*)

VITICULTURE. — Blocage et distillation obligatoire d'une fraction de la récolte de 1935. — Transfert de blocage. — Echelonnement des sorties de la propriété. — Dispenses partielles de blocage et de distillation. — Décompte et payement des indemnités d'arrachage de vignes. — Contrôle des déclarations de récolte. — Indivisions successorales.

c) *Un viticulteur du département d'Oran a obtenu 3.000 hectolitres de moûts à raison de 78 hectolitres à l'hectare. Il en a expédié 400 hectolitres à un fabricant de mistelles.*

Basée sur le reliquat de récolte transformé en vin, soit 600 hectolitres, la prestation atteindrait :

1er élément :

$$\frac{2,5 \times 600}{100} = 15 \text{ hectol. d'alcool pur}$$

2e élément :

$$\frac{15 \times 10}{} = 1 \text{ hectol. d'alcool pur}$$

Total. 16 hectol. 50 d'alcool pur.

Mais, en raison de l'importance de sa récolte, l'intéressé doit fournir, sous forme d'alcool vinique : $\frac{1,05}{100} \times 3.000 = 31$ hectol. 50 d'alcool pur, et c'est à ce chiffre qu'il y a lieu de fixer sa prestation, puisqu'il se trouve supérieur au précédent.

d) *Un viticulteur du département de l'Hérault a obtenu 5.150 hectolitres de vin, à raison de 83 hectolitres à l'hectare. Il en a livré 1.950 hectolitres à un fabricant d'apéritifs à base de vin.*

Déterminée sur le reliquat de récolte, soit sur 3.200 hectolitres, la prestation atteint :

1er élément :

$$\frac{3.70 \times 3.200}{100} = 118 \text{ hectolitres 40 d'alcool pur,}$$

2e élément :

$$\frac{118,40 \times 20}{100} = 23 \text{ hectolitres 68 d'alcool pur,}$$

Total.... 142 hectolitres 08 d'alcool pur.

Sur cette quantité, la portion d'alcool vinique peut s'élever à :

$$\frac{0,82}{100} \times 5.150 = 42 \text{ hectol. 23.}$$

Moins différence à solder en alcool de vin :

142 hectol. 08—42 hectol. 23 = 99 hectol. 85, à ramener à 89 hectol. 76, afin de maintenir la quantité de vin à distiller dans la limite des 33 p. 100 de la portion de récolte considérée $\left(\frac{8,50}{100} \times 3.200 \times \frac{33}{100}\right)$.

En définitive, la prestation exigible est la suivante :

Alcool de vin	89 hectol. 76
Alcool vinique	42 hectol. 99
Total.....	131 hectol. 99

En vertu de l'article 3 du décret-loi du 30 juillet dernier, tout viticulteur astreint à la distillation obligatoire doit conserver la disposition de 200 hectolitres de vin, au minimum, après avoir satisfait à son obligation.

Pour l'application de cette mesure, il conviendra de rechercher, après avoir établi le décompte de prestation, si la portion de recette supérieure à 200 hectolitres se trouverait suffisante pour fournir l'alcool nécessaire, dans le cas où il serait livré uniquement de l'alcool de vin. Dans la négative, il y aurait lieu de réduire d'autant l'importance de la quantité d'alcool à produire.

Exemples. — a) *Un viticulteur, établi dans une région où le degré minimum des vins de pays est fixé à 7°, a obtenu 220 hectolitres de vin, à raison de 52 hectolitres à l'hectare.*

Sa prestation est établie comme suit

1er élément :

$$\frac{1,2 \times 220}{100} = 2 \text{ hectolitres } 64 \text{ d'alcool pur}$$

2e élément :

$$\frac{2,64 \times 10}{100} = 0 \text{ hectolitre } 26 \text{ d'alcool pur}$$

Total.. 2 hectolitres 90 d'alcool pur

Moins portion vinique :

$$\frac{0,65 \times 220}{100} = 1 \text{ hectol. } 43 \text{ ;}$$

Moins différence à solder en alcool de vin :

2 hectol. 90—1 hectol. 43 = 1 hectol. 47.

Devant conserver la disposition de 200 hectolitres de vin, l'intéressé ne peut être contraint de sacrifier plus de 20 hectolitres de vin. Sa prestation globale doit, par suite, être limitée à $\frac{7}{100} \times 20 = 1$ hectol. d'alcool pur, qu'il pourra régler, à son gré, soit en alcool de vin, soit en alcool vinique.

b) *Un viticulteur, établi dans une région où le degré minimum des vins du pays est fixé à 8°, a obtenu 230 hectolitres de vin à raison de 61 hectolitres à l'hectare.*

Un premier décompte de prestation doit être opéré ainsi :

1er élément :

$$\frac{1,2 \times 230}{100} = 2 \text{ hectol. } 76 \text{ d'alcool pur ;}$$

2e élément :

$$\frac{2,76 \times 10}{100} = 0 \text{ hectol. } 27 \text{ d'alcoolpur ;}$$

Total.. 3 hectolitres 03 d'alcool pur ;

Moins portion susceptible d'être fournie sous forme d'alcool vinique :

$$\frac{0,65}{100} \times 230 = 1 \text{ hectolitre } 49 \text{ ;}$$

Moins différence à solder en alcool de vin : 3 hectol. 03—1 hectol. 49 = 1 hectol. 54.

Comme ce récoltant ne peut être tenu de distiller plus de 30 hectolitres de vin, sa prestation doit être limitée à 2 hectol. 40 d'alcool pur ($\frac{8}{100} \times 30$). Au gré de l'intéressé, elle comprendra 1 hectol. 49 d'alcool vinique et 0 hectol. 91 d'alcool de vin ou 1 hectol. 54 d'alcool de vin et 0 hectol. 86 d'alcool vinique ou, enfin, 2 hectol. 40 d'alcool de vin. Sur ce point, le viticulteur devra exprimer sa préférence.

Il conviendra de distinguer, sur les avertissements, les quantités d'alcool à fournir : *a*) sous forme d'alcool de vin ; *b*) sous forme d'alcool vinique ; étant entendu que l'alcool vinique pourra être remplacé, en partie ou en totalité, par un volume égal d'alcool de vin.

(*A suivre.*)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 300 fr. ; Mâconnais, 150 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 250 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 400 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 250 à 300 fr. ; Muscadet 1935, de 350 à 400 fr. ; Gros plants 1935, 125 à 150 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 7 fr. » à 7 fr. 50.

Midi. — *Nîmes* (*24 février 1936*). — *Cote officielle :* Vins rouges : Aramon, 6 fr. 75 à 7 fr. » ; Montagne, 7 fr. » à 7 fr. 25 ; Costières, 7 fr. 25 à 7 fr. 75 ; Clairettes, 7 fr. » à 7 fr. 50 ; Vins de Café, 7 fr. 75 à 8 fr. 25.

Montpellier (*25 février*). — Vins rouges, 6 fr. 75 à 7 fr. 50. Rosé, » fr. » à » fr » ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » .

Béziers (*21 février*). — Rouges 7 fr. » à 7 fr. 75 ; Rosés, 6 fr. 50 à 7 fr. » ; Blancs, 7 fr. à 7 fr. 25.

Minervois (*23 février*). — Marché d'Olonzac, 7 fr. 25 à 7 fr. 75.

Perpignan (*22 février*). — Vins rouges 9° à 12°, 6 fr. 75 à 7 fr. ». Chambre de Commerce.

Carcassonne (*22 février*). — Vins rouges de 6 fr. 75 à 7 fr. 75.

Narbonne (*23 février*). — Vins rouges de 6 fr. 75 à 7 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 87 fr. le quintal, orges, 52 fr à 53 fr. »; escourgeons, 47 fr. à 49 fr.; maïs, 46 fr. à 52 fr.; seigle, 67 fr. » à 68 fr. »; sarrasin, 70 fr. à 73 fr.; avoines, 62 fr. » à 65 fr. — Sons, à 45 à 48 fr. — Recoupettes, de 40 à 44 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 85 fr., saucisse rouge, de 62 à 70 fr.; Esterting, de 45 à 55 fr.; nouvelles d'Algérie, 100 à 180 fr.; du Midi, 180 à 230 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 90 fr. à 120 fr.; paille d'avoine, de 95 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 90 fr. à 190 fr.; luzerne, 105 fr. à 180 fr.; foin, 135 fr. à 190 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 168 fr. 50 à 169 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 12 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 14 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 7 fr. 50. — Longe, de 7 fr. 50 à 10 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

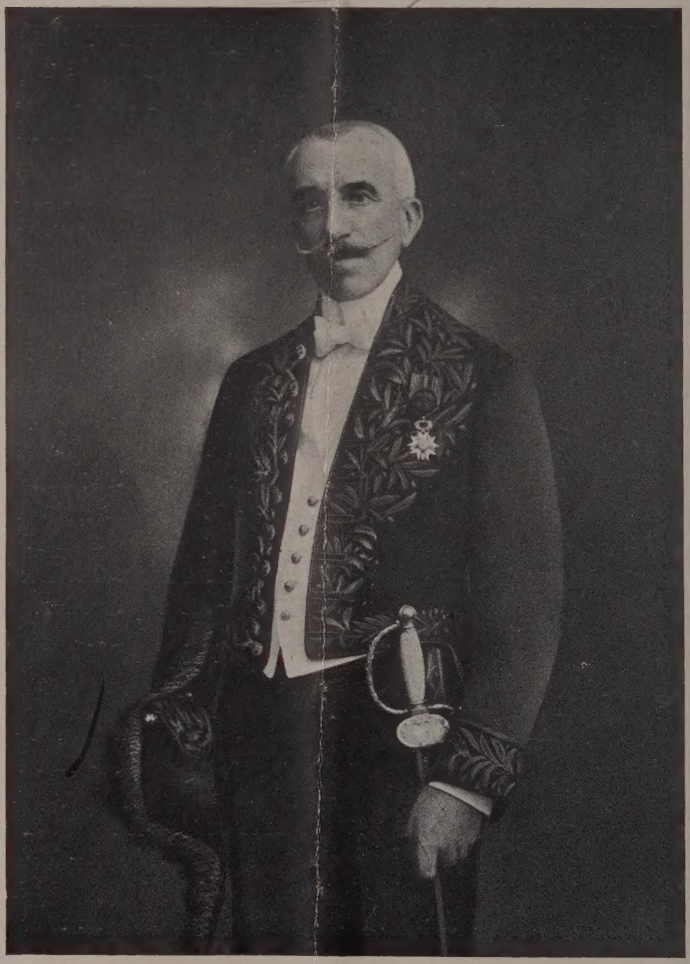
Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Mandarines, 400 à 550 fr. — Oranges, 200 à 250 fr. — Poires de choix, 500 à 800 fr. ; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 400 à 800 fr. — Pommes communes, 120 à 300 fr. — Bananes, 325 à 375 fr. — Noix, 350 à 480 fr. — Noisettes, 450 à 550 fr. — Dattes, 250 à 750 fr. — Châtaignes, 80 à 120 fr. — Artichauts du Midi, 125 à 300 fr. — Choux de Bruxelles, 100 à 250 fr. — Choux-fleurs, 200 à 500 fr. — Oseille, 250 à 400 fr. — Epinards, 160 à 220 fr. — Tomates, 400 à 450 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 90 à 110 fr. — Poireaux, 100 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 50 fr. le 100. — Radis, 15 à 50 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 600 à 1.400 fr. — Salsifis, 100 à 200 fr. — Crosnes, 300 à 400 fr. — Truffes, 50 à 60 fr. le kilo.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.



PIERRE VIALA

Membre de l'Institut